

Guía de preparación de muestras para realizar análisis con Sentia

En algunos casos, es necesario preparar las muestras antes de proceder a su análisis con el dispositivo Sentia para obtener resultados precisos.

En esta guía vamos a explicar en detalle:

1. El procedimiento recomendado para diluir muestras utilizando una solución amortiguadora exclusiva de Sentia (en el caso del ácido málico y la fructosa) o agua desionizada de grado reactivo (en el caso del ácido acético), antes de proceder a su análisis con el dispositivo Sentia.
2. El procedimiento recomendado para desgasificar tanto muestras que vayan a ser tratadas para calcular la acidez titulable, como muestras que puedan tener un exceso de dióxido de carbono y que vayan a utilizarse para determinar otros valores, antes de proceder a su análisis con el dispositivo Sentia.

Rangos de medida

Código del producto	Nombre del producto	Rangos de medida
30730	Ácido acético	De 0,1 a 1,5 g/L
30230	SO ₂ libre	De 3 a 75 mg/L
30530, 91004	Fructosa	De 0,1 a 10 g/L
30330	Glucosa	De 0,1 a 10 g/L
30430, 91002	Ácido málico	De 0,05 a 5 g/L
30630	Acidez titulable (pH 7,0 y 8,2)	De 3 a 10 g/L

Material y equipo necesarios para analizar muestras con Sentia

- El dispositivo de análisis Sentia
 - Tiras de análisis de Sentia (específicas para el analito a analizar)
- En el caso de los procedimientos que requieren que las muestras se diluyan o se desgasifiquen, también serán necesarios:
- Un tubo de ensayo con tapón (de plástico y se recomienda que tenga un tamaño de 5 ml o menos)
 - Solución diluyente
 - Una micropipeta y puntas de micropipeta (se recomienda que sea de 100-1000 µL)

Preparación de muestras

Instrucciones de dilución

En algunos casos es necesario diluir las muestras antes de analizarlas con Sentia. El mismo dispositivo te lo indicará a medida que avances en el análisis. Se recomienda realizar la dilución justo antes de comenzar con el procedimiento. En la siguiente tabla, encontrarás información sobre los análisis que requieren que las muestras estén diluidas y las proporciones de dilución que se deben utilizar.

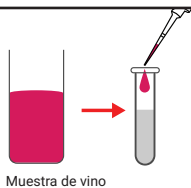
Análisis	Solución diluyente necesaria	Explicación de la dilución	Volumen de muestra recomendado	Volumen de diluyente recomendado	Fecha de caducidad de la dilución
SO ₂ libre	No requiere dilución. Añade la muestra directamente en el borde de la tira de análisis tal y como se indica.				
Ácido málico	Solución amortiguadora de ácido málico de Sentia	1 parte de vino: 4 partes de solución amortiguadora de ácido málico	100 µL	400 µL	Las muestras pueden diluirse hasta 30 minutos antes de realizar el análisis
Glucosa	No requiere dilución. Añade la muestra directamente en el borde de la tira de análisis tal y como se indica.				
Fructosa	Solución amortiguadora de fructosa de Sentia	1 parte de vino: 4 partes de solución amortiguadora de fructosa	100 µL	400 µL	Las muestras pueden diluirse hasta 30 minutos antes de realizar el análisis
Ácido acético	Agua desionizada (DI) o destilada (Grado de reactivo)	1 parte de vino: 3 partes de agua desionizada	100 µL	300 µL	Las muestras pueden diluirse hasta 30 minutos antes de realizar el análisis
Acidez titulable	No requiere dilución. Añade la muestra directamente en el borde de la tira de análisis, tal y como se indica, después de haber desgasificado dicha muestra (véase la página 2).				

Nota: No deben utilizarse soluciones diluyentes alternativas. Abstente de combinar soluciones amortiguadoras de diferentes frascos a fin de evitar cambios en la concentración de la solución. Antes de utilizar una solución amortiguadora, comprueba la fecha de fabricación o la fecha de caducidad de su envase.



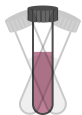
Paso 1:

Utilizando una micropipeta, vierte con precisión el volumen indicado de solución diluyente en un tubo de ensayo limpio. Desecha la punta de micropipeta usada y sustitúyela por otra limpia.



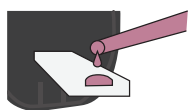
Paso 2:

Toma de nuevo la micropipeta y, en esta ocasión, vierte el volumen indicado de muestra de vino en el mismo tubo de ensayo. Desecha la punta de micropipeta usada.



Paso 3:

Tapa el tubo de ensayo y agítalo suavemente para mezclar su contenido.



Paso 4:

Ya tienes una muestra de vino diluida lista para ser utilizada con una tira de análisis.



Paso 5:

Deshazte de las soluciones amortiguadoras: tíralas por el fregadero y deja que corra el agua.

En el siguiente enlace, encontrarás una guía en vídeo sobre diluciones de muestras:
<https://sentiaanalysis.com/preparing-diluted-samples-for-sentia-analysis/>

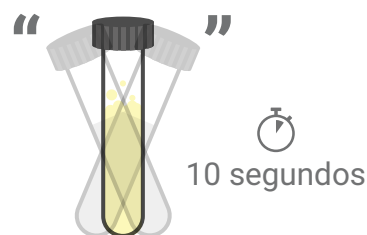
Instrucciones de degasificación

Para medir la **acidez titulable** del vino, se recomienda degasificarlo antes de proceder a su análisis.

En el caso de **la glucosa, la fructosa, el ácido málico y el ácido acético**, se recomienda degasificar las muestras de vino que muestren efervescencia visible antes de pasar a su análisis para evitar resultados erróneos.

Para **degasificar la muestra**, recomendamos sonicar o agitar el vino en un recipiente durante al menos 10 segundos y dejar que se airee.

Nota: NO se recomienda degasificar las muestras antes de analizar el SO_2 libre.



Más información

Para traducciones, visita <https://sentiaanalysis.com/sentia-dilution-and-sample-prep-instruction-guide/>

Ponte en contacto con tu proveedor para obtener información sobre las fichas de datos de seguridad de las soluciones amortiguadoras.

Sentia™ y el logotipo de Sentia son marcas registradas de Universal Biosensors. Todos los derechos reservados. Ilustración 79029, v3.4